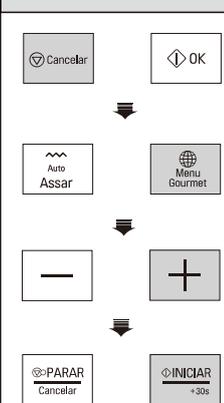


MENU GOURMET

O menu do seu forno foi pré-programado para reaquecer alimentos automaticamente. Informe ao forno o que deseja e a quantidade de itens. Em seguida, deixe que o forno de micro-ondas cozinhe sua seleção.

Exemplo: para cozinhar 0.4 Kg de mandioca



1. Abra a porta.
Pressione "**CANCELAR**".
2. Pressione "**MENU GOURMET**" até que o visor exiba "6".
3. Pressione "+" até o visor exibir "0.4 kg".
4. Feche a porta.
Pressione **INICIAR**.

INSTRUÇÕES DO MENU GOURMET

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
1	Arroz	De 0.1 a 0.3 Kg	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adicione arroz, água fervente e sal em uma tigela resistente à micro-onda funda (3L) e misture bem. Cubra com filme plástico e deixe uma abertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". 3. Após cozinhar, mexa e deixe coberto por 5 a 10 minutos se necessário. 	Arroz	100 g	200 g	300 g	Água	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda
Arroz	100 g	200 g	300 g														
Água	250 ml	500 ml	750 ml														
Sal	A gosto																
2	Bolo	1 receita (cerca de 500 g)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque clara de ovos na batedeira, mexa conforme etapa 4 por cinco minutos. 2. Adicione gema, manteiga, mexa conforme etapa 4 por um minuto. 3. Coloque a farinha peneirada e leite, misturando bem com espátula. 4. Adicione fermento e misture bem com espátula. 5. Coloque um papel de cera no formato do prato dentro do prato. 6. Verta os 500 g de massa no prato. 7. Coloque o prato no forno, escolha o menu, pressione "INICIAR". 	Prato de assar resistente à micro-onda												
3	Espetinho de Carne	De 0.2 a 0.6 kg	Refrigerada	<p>Ingredientes</p> <p>Carne bovina 2 unidades de páprica Sal Pimenta, azeite, espeto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte a carne e a páprica em cubos de 2.5 cm. 2. Espete a carne a páprica. 3. Adicione sal, pimenta e azeite. 4. Coloque o alimento na prateleira elevada sobre um prato de escorrer no forno. 5. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". 6. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 	Prateleira elevada sobre prato de escorrer												

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
4	Lasanha	Veja os ingredientes	Ambiente	<p>Ingredientes 250 g de carne moída 340 mL de molho do tomate ½ colher de chá de orégano 500 g de massa para lasanha 150 g de presunto fatiado 150g de queijo muçarela ½ colher de chá de alho Sal, pimenta, queijo parmesão</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mergulhe a massa da lasanha em água quente. 2. Prepare o molho com carne moída, orégano, molho de tomate, alho moído, sal e pimenta. Misture. 3. Misture bem e aqueça a mistura. 4. Espalhe o molho na assadeira. 5. Cubra a assadeira com massa de lasanha. 6. Espalhe molho e presunto fatiado por cima da massa e cubra com um pouco de cada queijo. 7. Repita as camadas até que o refratário esteja cheio, guardando a maior parte do queijo para a parte de cima. 8. Cubra com o que sobrou de molho e queijo. 9. Salpique queijo parmesão por cima. 10. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 	Refratário de 26 x 17 cm												
5	Macarrão	De 0.1 ~ 0.3 kg	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <table border="1"> <tr> <td>Massa</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água fervente</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>Tomate, cebola Alecrim, manjericão, salsinha, alho, queijo parmesão</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Junte a massa em uma tigela resistente à micro-onda com água fervente e uma colher de azeite. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Espalhe molho de tomate por cima da massa em um prato. Espalhe queijo parmesão gratinado. 	Massa	100 g	200 g	300 g	Água fervente	400 ml	800 ml	1000 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda
Massa	100 g	200 g	300 g														
Água fervente	400 ml	800 ml	1000 ml														
Sal	A gosto																
6	Mandioca	De 0.2 ~ 0.8 kg	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <table border="1"> <tr> <td>Mandioca</td> <td>200 g</td> <td>400 g</td> <td>600 g</td> <td>800 g</td> </tr> <tr> <td>Água fervente</td> <td>400 m</td> <td>600 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte a mandioca e coloque uma tigela resistente à micro-onda funda e grande. 2. Verta água fervente. Cubra com uma tampa. 3. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 	Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g	Água fervente	400 m	600 ml	800 ml	1000 ml	Tigela resistente à micro-onda		
Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g													
Água fervente	400 m	600 ml	800 ml	1000 ml													
7	Salgadinhos	2 ~ 6	Congelado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque os Salgadinhos no papel-toalha. 2. Coloque os Salgadinhos no forno, escolha o menu e o peso, pressione INICIAR". 	Papel-toalha												
8	Torrada	2 ou 3 unidades	Ambiente ou Congelado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distribua o pão na prateleira. Em seguida, coloque-a no forno. 2. Escolha o menu e pressione "INICIAR". 3. Quando o bipe for emitido, vire o pão, coloque-o novamente no forno e pressione "INICIAR". 4. Quando o bipe parar de ser emitido, retire a prateleira com luva térmica. 	Prateleira												